

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Gastkoch: Helmut Kröll

Tiroler Leber

Zutaten

(4 Personen)

Für die Leber

- 30 g Schweineschmalz (oder Öl)
- 100 g Zwiebel
- 100 g Karree- oder Bauchspeck
- 600 g Schweineleber
- 0,2 l Grundsoße
- 0,2 l Obers

Für die Grundsauce

(für mehr Portionen zum Einfrieren)

- 3 kg Schweineknochen (vom Nacken oder mit mehr Fleischanteil – keine Röhrenknochen)
- 300 g Karotten
- 200 g Lauch
- 300 g Sellerie
- 300 g Zwiebel
- 200 g Tomatenmark
- 1 Knoblauchzehe

- ein Schuss Rotwein
- eine Prise Salz
- eine Prise Pfeffer
- eine Prise Zucker
- etwas Suppenwürze
- Mehl oder Maisstärke zum Binden
- Wasser zum Aufgießen

Für die Beilage

- 400 g Kartoffeln (speckig)

Für die Garnitur

- etwas geschlagenes Obers
- etwas Preiselbeermarmelade
- etwas Schnittlauch
- 4 Blätter Petersilie

Zubereitung

1. Für die Grundsauce die Knochen und das in grobe Würfel geschnittene Gemüse (Karotten, Lauch, Sellerie, Zwiebel) und eine gehackte Knoblauchzehe in eine große Bratpfanne (oder einen Bräter) geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles bei 180-200° C für etwa 2 Stunden bei Heißluft im Rohr garen.

Tipp: Gleichzeitig kann man einen mit Salz, Pfeffer und Kümmel gewürzten Schweinebraten oberhalb auf einen Rost legen und im Rohr mitbraten, dessen Saft dann in die Pfanne vom Gemüse tropft – das gibt einen guten Geschmack und eine extra Mahlzeit.

2. Wenn die Garzeit um ist, etwas Schweineschmalz in einem Topf mit großer Grundfläche erhitzen, die Knochen und das Gemüse hineingeben, mitrösten und immer wieder umrühren. Dann eine große Prise Zucker dazugeben, um das Gemüse zu karamellisieren.

3. Im Anschluss etwas Tomatenmark begeben, noch einmal alles mit Salz und Pfeffer und eventuell etwas Suppenwürze abschmecken.

Tipp: Immer wieder umrühren und den Bratensatz vom Boden lösen, dabei werden mehr Röstaromen frei und die Sauce kriegt eine schöne Farbe.

4. Nun mit einem Schuss Rotwein ablöschen, dann mit etwa 4 Liter Wasser aufgießen, alles auf die Hälfte einkochen lassen und immer wieder mit etwas Wasser aufgießen. Dies sollte auf 8 bis 12 Stunden immer wiederholt werden, je länger des do besser.

5. Zuletzt die Sauce nicht mehr aufgießen, das Gemüse sollte komplett verkocht sein und das Fleisch sollte nicht mehr am Knochen sein. Das heißt, alles ist nun in der Soße eingekocht. Bei Bedarf mit etwas Mehl oder Stärke eindicken. Es sollten etwa 3 Liter reine Sauce übrigbleiben.

6. Die Sauce nun durch ein feines Sieb streichen – sie sollte jetzt einen feinen Glanz an der Oberfläche haben und beim Erkalten wie Pudding gelieren. Circa 200 ml für die Leber beiseitestellen, den Rest portionieren und einfrieren.

7. Die Beilagen-Kartoffeln schälen, vierteln und in gesalzenem Wasser kochen, bis sie gar sind.

8. Für die Leber zuerst die Zwiebel in feine Würfel und den Speck in feine Streifen schneiden und beides gemeinsam im Schweineschmalz anbraten. Dann die dünn geschnittene Schweineleber dazugeben und leicht mitdünsten. Die Leber kann innen noch roh sein.

Achtung: Vorerst kein Salz dazugeben, da die Leber sonst hart wird!

9. Mit der Grundsoße (200 ml) aufgießen und auf etwa 2/3 einkochen lassen (dabei wird die Leber fertig gegart). Die Leber sollte aber innen noch leicht rosa sein.

10. Zum Schluss etwas geschlagenes Obers unterheben. Dann die Tiroler Leber samt Sauce auf einem flachen Teller anrichten, die Salzkartoffeln dazugeben und mit einem Tupper geschlagenem Obers, etwas Preiselbeermarmelade und fein geschnittenem Schnittlauch und einem Blatt Petersilie garnieren.